

1/1 - (C) WPI / DERWENT

AN - 2004-257294 [24]

AP - WO2003JP09806 20030801; JP20030284762 20030801

PR - JP20020229901 20020807

TI - Fat composition containing monoglycerides with specified content of docosahexaenoic acid and eicosapentaenoic acid monoglyceride, for treating diabetes, hyperlipidemia and obesity

IW - FAT COMPOSITION CONTAIN SPECIFIED CONTENT ACID ACID TREAT DIABETES HYPERLIPAEMIA OBESITY

IN - KOIKE S; MURASE T; NII T; TANAKA T

PA - (KAOS) KAO CORP

PN - WO2004018598 A1 20040304 DW200424 C11C3/00 Jpn 023pp

- - - JP2004083902--- A 20040318 DW200424 C11C3/00 013pp

ORD - 2004-03-04

IC - A23D9/00 ; A23D9/007 ; A23K1/16 ; A23L1/30 ; A61K31/19 ; A61K31/215 ;
A61K31/23 ; A61K31/232 ; A61K31/565 ; A61K31/575 ; A61P3/04 ; A61P3/06
; A61P3/10 ; A61P9/10 ; A61P25/00 ; A61P27/02 ; A61P29/00 ; A61P35/00 ;
A61P43/00 ; C11B5/00 ; C11C3/00 ; C11C3/02 ; C11C3/06 ; C11C3/08 ;
C11C3/10

FS - CPI

DC - B05 D13 D23 E17

DS - BE CY EA FR GR IE IT MC NL OA SI SZ

DN - AE AG AL AM AT AU AZ BA BB BG BR BY BZ CA CH CN CO CR CU CZ DE DK DM
DZ EC EE ES FI GB GD GE GH GM HR HU ID IL IN IS KE KG KP KR KZ LC LK
LR LS LT LU LV MA MD MG MK MN MW MX MZ NI NO NZ OM PG PH PL PT RO RU
SC SD SE SG SK SL SY TJ TM TN TR TT TZ UA UG US UZ VC VN YU ZA ZM ZW

AB - WO2004018598 NOVELTY - An oil composition with less than 5 weight % free fatty acids comprises 80-99.9 weight % monoglycerides and 0.1-20 weight % diglycerides. In the monoglyceride, 20-75 weight % of the fatty acid is docosahexaenoic acid (DHA) and 0.1-25 weight % is eicosapentaenoic acid (EPA) with weight ratio DHA/EPA of 2 or more.

- ACTIVITY - Antidiabetic; Antilipemic; Anorectic.

- MECHANISM OF ACTION - PPAR-Agonist; Oxidation-Agonist-Beta. C57BL/6 mice were fed with a diet supplemented with 10 (weight) % of a test composition containing 94.9 % monoglyceride, 5 % diglyceride and 0.1 % free fatty acid, 41.3 % DHA and 6.7 % EPA (test animals), or a composition containing 92.1 % monoglyceride and 7.9 % diglyceride with no detectable DHA or EPA (comparison animals), for 10 days. The mRNA production in the small intestine (used as a measure of beta-oxidation activity) was taken as 1 for comparison animals; for test animals it was 2.12.

- USE - The composition is used in foods, animal feed and pharmaceuticals (claimed) for treating diabetes, hyperlipidemia and obesity in humans and animals. It can be included in foods such as cake and in pet food.

- ADVANTAGE - The composition has a good flavor and gelling properties, and can take up significant amounts of water without separation.

- (Dwg.0/0)

FAT COMPOSITION

Patent number: WO2004018598

Publication date: 2004-03-04

Inventor: KOIKE SHIN (JP); MURASE TAKATOSHI (JP); NII TAKANORI (JP); TANAKA TOSHIHIRO (JP)

Applicant: KAO CORP (JP); KOIKE SHIN (JP); MURASE TAKATOSHI (JP); NII TAKANORI (JP); TANAKA TOSHIHIRO (JP)

Classification:

- **international:** A23D7/005; A23D7/01; A23D9/007; A23D9/013; A23K1/16; A23K1/18; A23L1/30; A61K31/19; A61K31/215; A61K31/23; A61K31/565; C11B5/00; C11C3/08; A23D7/005; A23D9/007; A23K1/16; A23K1/18; A23L1/30; A61K31/185; A61K31/21; A61K31/565; C11B5/00; C11C3/00; (IPC1-7): C11C3/00; A23D9/00; A23K1/16; A23L1/30; A61K31/19; A61K31/215; A61K31/23; A61K31/565; A61P3/04; A61P3/06; A61P3/10; A61P9/10; A61P25/00; A61P27/02; A61P29/00; A61P35/00; C11B5/00; C11C3/08; C11C3/10

- **european:** A23D7/005S; A23D9/007; A23K1/16; A23L1/30B2; A23L1/30C2; A61K31/19; A61K31/215; A61K31/23; A61K31/565

Application number: WO2003JP09806 20030801

Priority number(s): JP20020229901 20020807

Also published as:

EP1544281 (A1)
CN1675344 (A)
AU2003252324 (A1)

Cited documents:

JP10057086
EP0990391
JP3103499
XP002975807

[Report a data error here](#)

Abstract of WO2004018598

A fat composition comprising the following ingredients (A) and (B): 80 to 99.9 wt.% monoglycerides in which the constituent fatty acids comprise 20 to 75 wt.% docosahexaenoic acid (DHA) and 0.1 to 25 wt.% icosapentaenoic acid (IPA), the weight ratio between these (DHA/IPA) being 2 or higher, and 0.1 to 20 wt.% diglyceride. The fat composition has excellent processability and satisfactory flavor and is excellent in PPAR activity and ss oxidation activity. It is useful not only in medicines for diabetes, hyperlipemia, and obesity but also in foods or feeds.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2004年3月4日 (04.03.2004)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2004/018598 A1

- (51) 国際特許分類⁷: C11C 3/00, 3/08,
3/10, C11B 5/00, A61K 31/19, 31/215, 31/23, 31/565,
A61P 3/04, 3/06, 3/10, 9/10, 25/00, 27/02, 29/00, 35/00,
A23D 9/00, A23L 1/30, A23K 1/16
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2003/009806
- (22) 国際出願日: 2003年8月1日 (01.08.2003)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願2002-229901 2002年8月7日 (07.08.2002) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 花王株式会社 (KAO CORPORATION) [JP/JP]; 〒103-8210 東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番10号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 小池 真 (KOIKE,Shin) [JP/JP]; 〒131-8501 東京都墨田区文花2丁目1番3号 花王株式会社研究所内 Tokyo (JP).
村瀬 孝利 (MURASE,Takatoshi) [JP/JP]; 〒321-3497
栃木県芳賀郡市貝町赤羽2606 花王株式会社研究所内 Tochigi (JP). 新居 賢紀 (NII,Takanori) [JP/JP]; 〒314-1103 茨城県鹿島郡神栖町東深芝20 花王株式会社研究所内 Ibaraki (JP). 田中 俊伯 (TANAKA,Toshihiro) [JP/JP]; 〒640-8580 和歌山県和歌山市新富町1丁目10番1号 Wakayama (JP).
- (81) 指定国(国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国(広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 國際調査報告書
- 補正書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイドノート」を参照。

(54) Title: FAT COMPOSITION

(54) 発明の名称: 油脂組成物

(57) Abstract: A fat composition comprising the following ingredients (A) and (B): 80 to 99.9 wt.% monoglycerides in which the constituent fatty acids comprise 20 to 75 wt.% docosahexanoic acid (DHA) and 0.1 to 25 wt.% icosapentaenoic acid (IPA), the weight ratio between these (DHA/IPA) being 2 or higher, and 0.1 to 20 wt.% diglyceride. The fat composition has excellent processability and satisfactory flavor and is excellent in PPAR activity and β oxidation activity. It is useful not only in medicines for diabetes, hyperlipidemia, and obesity but also in foods or feeds.

(57) 要約: 本発明は、次の成分(A)及び(B): (A)構成脂肪酸の20~75重量%がドコサヘキサエン酸(DHA)であり、0.1~25重量%がイコサペンタエン酸(IPA)であり、それらの重量比(DHA/IPA)が2以上であるモノグリセライド 80~99.9重量%、(B)ジグリセライド 0.1~20重量%を含有する油脂組成物に関する。加工特性に優れ、風味良好で、PPAR活性化作用、 β 酸化活性化作用に優れ糖尿病、高脂血症、肥満用の医薬用途の他に、食品、飼料として有用。

WO 2004/018598 A1

明細書

油脂組成物

技術分野

本発明は、特定のグリセライド組成及び脂肪酸組成を有し、風味良好で、しかも顕著なゲル化性及び水取込性を有することから加工特性に優れ、優れたペルオキシソーム増殖剤活性化受容体 (Peroxisome Proliferator Activated Receptor、以下PPARと記載する) 活性化作用、 β 酸化活性化作用を有する食品、医薬、飼料等として有用な油脂組成物に関する。

背景技術

近年、特に健康の維持増進、疾病の予防治療に対する関心が高まり、魚油やその構成成分であるイコサペンタエン酸 (C 20 : 5、以下IPAと記載する)、ドコサヘキサエン酸 (C 22 : 6、以下DHAと記載する) の健康機能に関する研究が数多く行われてきている。具体的には、抗動脈硬化作用、脳機能改善作用、視覚機能改善作用、抗腫瘍作用、抗炎症作用等が知られている（日本油化学会誌、48, 1017(1999)等）。

しかしながらこれらの成分は、保存時の劣化臭がひどく、風味の点で実用化が著しく制限されている。また、IPAに血小板凝集抑制作用や出血時間の延長作用のあることが指摘されている (Atherosclerosis, 50, 3-10(1984)、Lipids, 32, 1129-1136(1997)等)。

一方、本発明者らは、IPA、DHAを含むの3系不飽和モノグリセライド・ジグリセライドに体脂肪燃焼作用が有ることを見出している（特開2001-64672号公報）。また、モノグリセライド、特にIPAモノグリセライドにPPAR活性化作用が高いことを見出している（特開2001-354558号公報）。しかし、DHAモノグリセライドのPPAR活性化作用については、未だ

明らかにされていない。

ここで、PPARとは、核内受容体の1種で、ペルオキソソーム増殖剤により活性化を受けるレセプターのことである (Peroxisome Proliferator Activated Receptor : ペルオキソソーム増殖剤活性化受容体)。最近の研究から、このPPARが、非常に多くの生理、病理現象に関わっていることが明らかになっている。すなわち、高脂血症治療薬であるフィブロート系化合物や、糖尿病治療薬として知られるチアゾリジン誘導体が、PPARのアゴニストであることが明らかにされて以来、これらの化合物に続く高脂血症やインスリン抵抗性、糖尿病の改善薬の開発が試みられている (細胞, 31(6), 218-234(1999)、J. Lipid Res. 37, 907-925(1996)、Curr. Opin. Lipidol. 10, 151-159(1999))。

この他にもモノグリセライドに関する種々の技術が開示されている。モノグリセライドの製造法として、特開平3-103499号公報、特開平8-214892号公報、特開平10-57086号公報、特開2000-212588号公報、特開2001-329291号公報等が開示されている。また、特開平7-39302号公報には、高度不飽和脂肪酸含有モノグリセライドが開示されている。しかし、これらのモノグリセライドはいずれも風味の点で問題がある。

更に、特開平8-60181号公報、特開平10-265795号公報には、モノグリセライドを含む部分グリセライドが開示されている。これらの技術は、ジグリセライドを主成分とするため、トリグリセライドに比べて水への分散性が良好である。しかし、モノグリセライドが少ないために水を取り込むことができない等、加工特性の点で課題がある。

このように、IPAやDHAを含む油脂には、いろいろな健康機能が解明されてきている。しかし、加工特性、風味等の点で課題があり、充分な技術が確立されていないのが現状である。

かかる観点から、食品としての加工特性や風味が良好で、優れた生理作用を有する油脂組成物の開発が望まれている。

発明の開示

すなわち、本発明は、次の成分（A）及び（B）：

(A) 構成脂肪酸の20～75重量%がドコサヘキサエン酸（DHA）であり、0.1～25重量%がイコサペンタエン酸（IPA）であり、それらの重量比（DHA/IPA）が2以上であるモノグリセライド 80～99.9重量%、

(B) ジグリセライド 0.1～20重量%

を含有する油脂組成物を提供するものである。

また、本発明は、上記油脂組成物を含有する食品、飼料及び医薬品を提供するものである。

発明を実施するための最良の形態

本発明者は、モノグリセライドの脂肪酸組成について種々検討した。その結果、構成脂肪酸としてIPA及びDHAを特定量含むモノグリセライド混合物が、風味良好で、しかも顕著なゲル化性及び水取込性を有することから加工特性に優れており、かつPPAR活性化作用、 β 酸化活性化作用が極めて強く、健康上有益な食品、飼料及び医薬品として有用であることを見出した。

本発明の油脂組成物のモノグリセライド（成分（A））を構成する脂肪酸のうち、ドコサヘキサエン酸（DHA）の含量は、生理効果、加工特性、風味の点で20～75重量%であり、さらに30～65重量%、特に35～55重量%であるのが好ましい。

また、モノグリセライド（成分（A））を構成する脂肪酸のうち、イコサペンタエン酸（IPA）の含量は、生理効果、加工特性、風味の点で0.1～25重量%であり、さらに0.1～20重量%、特に0.1～15重量%であるのが好ましい。

モノグリセライド中のDHAとIPAの重量比（DHA/IPA）は、風味、

加工特性、生理効果の点から、2以上であることが必要で、好ましくは2～20、より好ましくは3～13、更に4～11、特に5～8であることが好ましい。

モノグリセライド（成分（A））の残余の構成脂肪酸としては、 ω 9系不飽和脂肪酸、 ω 6系不飽和脂肪酸、飽和脂肪酸等が含まれる。ここで、例えばオレイン酸等の炭素数8～22の ω 9系不飽和脂肪酸は、工業的生産性、脂肪酸の摂取バランスの点から0～50重量%、更に0.1～25重量%、特に0.1～15重量%含有するのが好ましい。

また、例えばリノール酸、 γ -リノレン酸等の炭素数8～22の ω 6系不飽和脂肪酸は、工業的生産性、脂肪酸の摂取バランスの点で0.1～25重量%、更に0.1～10重量%、特に0.2～5重量%含有するのが好ましい。

更に、飽和脂肪酸は、工業的生産性、生理効果の点から0～30重量%、更に0.1～20重量%、特に0.5～15重量%含有するのが好ましい。

かかるモノグリセライド（成分（A））は、生理効果、加工特性の点で、本発明油脂組成物中に80～99.9重量%含まれることが必要で、好ましくは90～99重量%、更に92.9～97重量%、特に93～97重量%含まれるのが好ましい。

ジグリセライド（成分（B））は、加工特性、工業的生産性、風味の点で、本発明油脂組成物中に0.1～20重量%含有することが必要で、好ましくは1～10重量%、更に2.9～7重量%、特に3～7重量%含有するのが好ましい。

ジグリセライド（成分（B））の構成脂肪酸は、モノグリセライドと同様であるのが工業的生産性の点で好ましい。

本発明の油脂組成物において、トリグリセライドの含有量は、生理効果、加工特性、工業的生産性の点で、19.9重量%以下であるのが好ましく、更に0～9重量%、特に0.01～4重量%、殊更0.1～4重量%であるのが好ましい。

トリグリセライドの構成脂肪酸は、モノグリセライドと同様であるのが工業的生産性の点で好ましい。

本発明の油脂組成物において、遊離脂肪酸又はその塩の含有量は、風味、安定性、工業的生産性の点から、5重量%以下であるのが好ましく、更に0~2.5重量%、特に0.01~1重量%、殊更0.1~0.5重量%であるのが好ましい。

本発明の油脂組成物の遊離脂肪酸又はその塩は、モノグリセライドの構成脂肪酸と同様であるのが工業的生産性の点で好ましい。

かかる特定のグリセライド組成及び脂肪酸組成を有する本発明の油脂組成物は、例えば、リバーゼ等の酵素を用いたグリセリンと脂肪酸とのエステル化反応や、アルカリ触媒等を用いたグリセリンと油脂とのエステル交換反応等により製造することができる。また、後記製造例に示すように、ジオキソラン等の保護基をグリセリンに結合した後、油脂とエステル交換反応を行い、次いで保護基を外すことにより目的とする油脂組成物を製造することもできる。

本発明の油脂組成物は、脱ガム、脱酸、水洗、脱色、脱臭等の精製を施して使用するのが風味、安定性の点で好ましいが、特に過酸化物価（P O V）が20以下、好ましくは10以下、より好ましくは7以下、更に好ましくは5以下、特に好ましくは3以下、最も好ましくは0.1~1とするのが好ましい。更には、オビボンド法（5.25インチガラスセル使用）による色（10R+Y）が50以下、好ましくは40以下、更に好ましくは30以下、特に5~25とするのが好ましい。

本発明の油脂組成物には、抗酸化剤（成分（C））を添加するのが、風味、安定性の点で好ましい。抗酸化剤は通常、食品、医薬品に使用されるものであればいずれでもよいが、カテキン、トコフェロール、ビタミンC脂肪酸エステル、ブチルヒドロキシトルエン（BHT）、ブチルヒドロキシアニソール（BHA）、ターシャルブチルヒドロキノン（TBHQ）、リン脂質、天然抗酸化成分の1種又は2種以上の組合せが好ましく、特にトコフェロール、カテキンが好ましい。ビタミンC脂肪酸エステルとしては、パルミチン酸エステル、ステアリン酸エス

テルが、天然抗酸化成分としては、ローズマリー等のハーブ、桃の葉や根塊からの抽出物等が挙げられる。抗酸化剤は本発明の油脂組成物に0.01～5重量%、特に0.05～1重量%添加することが好ましい。

本発明の油脂組成物には、コレステロール低下効果の点で、植物ステロール（成分（D））を含有するのが好ましい。植物ステロールは、本発明の油脂組成物に0.05～19.9重量%含有するのが好ましく、更に0.3～4.7重量%、特に1.2～4.7重量%含有するのが好ましい。ここで植物ステロールとしては、例えば α -シットステロール、 β -シットステロール、スチグマステロール、カンペステロール、 α -シットスタノール、 β -シットスタノール、スチグマスタノール、カンペスタノール、シクロアルテノール等のフリータイプ、及びこれらの脂肪酸エステル、フェルラ酸エステル、桂皮酸エステル等のエステル体が挙げられる。

本発明の油脂組成物には、更に結晶抑制剤を添加するのが、外観、作業性の点で好ましい。本発明で使用する結晶抑制剤としては、ポリグリセリン縮合リシンレイン酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、ポリオキシエチレンソルビタン脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステルのポリオール脂肪酸エステルが挙げられる。またポリオール脂肪酸エステルは、HLB（Griffinの計算式）が4以下、特に3以下のポリグリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステルが好ましい。本発明の油脂組成物に、結晶抑制剤は0.02～5重量%、特に0.05～2重量%含有するのが好ましい。

かくして得られた油脂組成物は、極めて優れたPPAR活性化作用、 β 酸化活性化作用を有し、更に良好なゲル化性及び水取込性を有することから加工特性や風味に優れている。かかる優れた特性を有するため、本発明の油脂組成物は食品、飼料及び医薬品に利用することができる。

食品としては、該油脂組成物を食品の一部として含有する油脂含有食品や食品添加物に用いることができる。かかる油脂含有食品としては、例えば特定の機能

を發揮して健康増進を図る健康食品が挙げられる。また、食品添加物としては、乳化、解乳化、可溶化、分散、湿潤、コーティング、起泡、消泡、浸透、離型、洗浄、抗菌、品質改良等の目的で、乳化剤、品質改良剤等として食品に補助的に用いることができる。

具体的な食品としては、かかる油脂組成物を配合したカプセル剤、錠剤、顆粒剤、粉末剤、パン、ケーキ、クッキー、パイ、ピザクラスト、ベーカリーミックス等のベーカリー食品、スープ、ソース、アイスクリーム、コーヒー ホワイトナー、ドレッシング、マヨネーズ、ホイップクリーム等の水中油型乳化食品、マーガリン、スプレッド、バタークリーム等の油中水型乳化食品、チョコレート、キャラメル、タブレット等の菓子、ソーセージ、ハム、ハンバーグ等の肉加工食品の他、飲料、麺、惣菜、冷凍食品、レトルト食品等が挙げられる。かかる食品は、上記油脂組成物の他に、油脂含有食品や食品添加物の種類に応じて一般に用いられる食品原料を添加して製造することができる。

本発明の油脂組成物の油脂含有食品への配合量は、食品の種類によっても異なるが、一般に0.1～100重量%、特に1～80重量%が好ましい。また、本発明の油脂組成物の食品添加物への配合量は、食品添加物の用途によっても異なるが、一般に1～100重量%、特に80～100重量%が好ましい。本発明の食品添加物の食品への配合量は、食品添加物の用途によっても異なるが、一般に0.01～10重量%、特に0.1～5重量%が好ましい。

医薬品としては、例えば散剤、顆粒剤、カプセル剤、丸剤、錠剤等の固形製剤、水剤、懸濁剤、乳剤等の液剤等の経口投与剤が挙げられる。この経口投与剤は、上記油脂組成物の他、経口投与剤の形態に応じて一般に用いられる賦形剤、崩壊剤、結合剤、滑沢剤、界面活性剤、アルコール類、水、水溶性高分子、甘味料、矯味剤、酸味料等を添加して製造することができる。経口投与用医薬品としては、PPAR活性化作用、β酸化活性化作用に基づき、糖尿病予防治療薬、肥満予防治療薬、高脂血症予防治療薬が挙げられる。本発明の油脂組成物の経口投与用医

薬品への配合量は、医薬品の用途及び形態によっても異なるが、一般に0.1～100重量%、特に1～80重量%が好ましい。また、投与量は、油脂組成物として、1日当たり0.1～50gを、1～数回に分けて投与することが好ましい。

飼料としては、豚、鶏、魚等の動物用のエサだけでなく、犬、猫等のペット用のペットフードが挙げられる。本発明の油脂組成物の飼料への配合量は、1～40重量%、さらに1～30重量%、特に2～20重量%であるのが好ましい。本発明の油脂組成物は、飼料中の全部又は一部の油脂を置き換えて用いることができる。

かかる飼料は、上記油脂組成物の他に、肉類、蛋白質、穀物類、ぬか類、粕類、糖類、野菜、ビタミン類、ミネラル類等一般に用いられる飼料原料とともに混合して製造される。肉類としては、牛、豚、羊（マトン又はラム）、うさぎ、カンガルー等の畜肉、獣肉及びその副生物、加工品；ミートポール、ミートボーンミール、チキンミール等の上記原料のレンダリング物；まぐろ、かつお、あじ、いわし、ほたて、さざえ、魚粉（フィッシュミール）等の魚介類等が例示される。蛋白質としては、カゼイン、ホエー等の乳蛋白質や、大豆蛋白質等の植物蛋白質等が、穀物類としては、小麦、大麦、ライ麦、マイロ、トウモロコシ等が挙げられる。ぬか類としては、米ぬか、ふすま等が、粕類としては、大豆粕等が例示される。飼料中の肉類、蛋白質、穀物類、ぬか類、粕類の合計量は、5～95重量%であるのが好ましい。糖類としては、ぶどう糖、オリゴ糖、砂糖、糖みつ、澱粉、液糖等が挙げられ、飼料中5～80重量%含有するのが好ましい。野菜類としては、野菜エキス等が挙げられ、飼料中1～30重量%含有するのが好ましい。ビタミン類としては、A、B1、B2、D、E、ナイアシン、パントテン酸、カロチン等が挙げられ、飼料中0.05～10重量%含有するのが好ましい。ミネラル類としては、カルシウム、リン、ナトリウム、カリウム、鉄、マグネシウム、亜鉛等が挙げられ、飼料中0.05～10重量%含有するのが好ましい。この他、一般的に飼料に使用されるゲル化剤、保型剤、pH調整剤、調味料、防腐剤、栄養

補強剤等も含有することができる。

実施例

実施例 1 油脂組成物の製造

次の油脂組成物を製造した。得られた油脂組成物の組成を表1に示す。グリセライド組成は、HPLC法にて測定した（カラム：「TSKgel G2500H」東ソー（株）製、溶出溶媒：THF、溶媒流速：0.4mL/分、検出器：RI）。脂肪酸組成は、メチルエステル化後、GLC法にて測定した（日本油化学協会「基準油脂分析試験法」2.4.1.2-1996、2.4.2.2-1996）。

油脂組成物1（本発明品）

4ツロフラスコに、2,2-ジメチル-1,3-ジオキソラン-4-メタノール422.9gと水酸化ナトリウム0.64gを入れ、80℃にて減圧脱水とアルコラート化を行った後、50℃に冷却した。これにDHA高含有油「DHA-22」（マルハ（株）製）355.3gを加え、1..5時間反応を行った後、50%硫酸で中和した。次に1.33kPa、80~100℃で減圧蒸留を行い、水と2,2-ジメチル-1,3-ジオキソラン-4-メタノールを留去した。これを水洗し、モノグリセライドアセタール451.4gを得た。

得られたモノグリセライドアセタール220gに、酸性白土（ガレオンアースNV、水澤化学（株）製）13.2gを加えた。反応系内に、1時間あたりモノグリセライドアセタールに対して10%の水蒸気を導入して、反応時に生成するアセトンと過剰な水蒸気を系外に除去しながら、脱アセタール化反応を6時間行った（70℃、13.3kPa）。次いで、酸吸着剤（KW600S、協和化学（株）製）を6.6g加えた後、0.5時間脱水を行った（6.65kPa、70℃）。これを濾過し、モノグリセライド170.7gを得た。これにトコフェロール「イーミックスD」（エーザイ（株）製）を200ppm加え、油脂組成物1を製造した。

油脂組成物 2（本発明品）

DHA高含有油として、「DHA-45」（マルハ（株）製）を用い、油脂組成物1と同様にして、油脂組成物2を製造した。

油脂組成物 3（本発明品）

4ツロフラスコに、DHA高含有油「DHA-70G」（日本化学飼料（株）製）1000g、グリセリン280gと水酸化ナトリウム1gを入れ、窒素気流下にて、170℃で2時間反応を行った。反応終了後、リン酸0.88gを加え、中和した。次いで、10分間脱グリセリンを行った（180℃、0.667kPa）後、薄膜蒸留を行った（185℃、0.004kPa）。薄膜蒸留で得られた留分を採取し、トコフェロール「イーミックスD」（エーザイ（株）製）を200ppm添加して、油脂組成物3を得た。

油脂組成物 4（比較品）

油脂組成物4として、DHA高含有油「DHA-22」（マルハ（株）製）を用いた。

油脂組成物 5（比較品）

油脂組成物3の製造時に生成した薄膜蒸留の残分を採取した。これをシリカゲルカラムクロマトグラフィー（「ワコーベルC-200」（和光純薬（株）製））で、溶媒としてヘキサンと酢酸エチル（最初100：0、次いで95：5、次いで90：10、次いで80：20、最後に70：30、v/v）を用いて分画した。次いで、溶媒をエバポレーターで留去した。得られた各画分を混合した後、トコフェロール「イーミックスD」（エーザイ（株）製）を200ppm加え、油脂組成物5を製造した。

油脂組成物 6（比較品）

油脂組成物6として、高純度モノグリセライド「エキセルO-95R」（花王（株）製）を用いた。

油脂組成物 7（比較品）

「eicosapentaenoic acid」（Sigma社製）を用いた。

油脂組成物 8（比較品）

「docosahexaenoic acid」（Sigma社製）を用いた。

実施例 2 PPAR γ 活性化試験

小腸上皮細胞株 IEC-6 を 12 ウエルプレートにまき、DMEM (5% FCS) 中で 1 日培養した。ここに GAL4、DNA 結合ドメイン (DBD) と PPAR γ リガンド結合ドメイン (LBD) のキメラ分子を発現するプラスミド (pGAL4-PPAR γ -LBD) と、蛍ルシフェラーゼ遺伝子の上流に GAL4 結合配列を含むレポータープラスミド (pREP) を同時に各々 0.5 μ g/well となるようトランスクエクション試薬 (Superfect transfection reagent; QIAGEN) を用いて導入した。尚、トランスクエクション効率をモニタリングするため、pGAL4-PPAR γ -LBD に、ウミシイタケルシフェラーゼ遺伝子を同時に組み込んだ。その後、培養液を被験物質 (500 μ M) を含む DMEM (+250 μ M BSA) 培地に交換し、更に 24 時間培養した。PBS にて洗浄後、デュアルルシフェラーゼアッセイシステム (Promega) を用いて細胞を溶解した。次いで、該溶解液にルシフェリンを含む基質溶液を加え、ルミノメーターにて蛍及びウミシイタケのルシフェラーゼ活性を各々測定した。このようにして PPAR γ 依存的な遺伝子の転写活性 (ルシフェラーゼ活性) を測定することにより、PPAR γ 活性化能を評価した。尚、PPAR γ 依存的な転写活性 (ルシフェラーゼ活性) は以下のよう 定義した。

PPAR γ 依存的な遺伝子の転写活性 (ルシフェラーゼ活性) = (pREP による 蛍ルシフェラーゼ活性) / (pGAL4-PPAR γ -LBD によるウミシイタケルシフェラーゼ活性)。

尚、コントロールにおける PPAR γ 依存的転写活性を 100 とし、それに対する相対値を表 1 に示す。

実施例 3 ゲル化性の評価

各油脂：水 = 70 : 30 (重量／重量)において、ゲル化性を目視で観察し、下記評価基準にて、評価を行った。結果を表1に示す。

- A : 流動性がなく、ゲル化している。
- B : 流動性があまりなく、ややゲル化している。
- C : 流動性があり、一部ゲル化している。
- D : 流動性があり、全くゲル化していない。

実施例4 劣化臭の評価

実施例3にて作製したサンプル（各油脂：水 = 70 : 30）を室温にて、1週間静置した。この臭いを嗅ぎ、下記評価基準にて、劣化臭の官能評価を行った。結果を表1に示す。

- A : 劣化臭が殆どなく、不快ではない。
- B : 劣化臭がややあるが、あまり不快でない。
- C : 劣化臭があり、不快である。
- D : 強い劣化臭があり、非常に不快である。

実施例5 水取込性の評価

50℃に加温した各サンプルに、対全系で何重量%まで水を取り込ませることができるかを5重量%毎に調べた。水が分離した点の1つ手前を、水取込性の値とした。結果を表1に示す。

表1

(重量%)

		本発明品			比較品				
	油脂組成物番号	1	2	3	4	5	6	7	8
油 脂 組 成	T G	0	0	0	96.3	15.5	0	0	0
	D G	7	5	2	1.2	83.7	7.9	0	0
	M G	93	94.9	96.4	0.5	0.8	92.1	0	0
	F F A	0	0.1	1.6	0	0	0	100	100
脂 肪 酸 組 成	C 1 6 : 0	17	9.9	3.2	17	2.6	5.5	ND	ND
	C 1 6 : 1	4.7	3.5	ND ^{*2}	4.7	0.5	0.3	ND	ND
	C 1 8 : 0	4.1	2	1.7	4.1	1.5	4.1	ND	ND
	C 1 8 : 1	22.6	11.1	0.3	22.6	0.3	69.9	ND	ND
	C 1 8 : 2	1	1.6	0.7	1	0.6	14.2	ND	ND
	C 2 0 : 1	2.9	1.6	1.2	2.9	1.1	1.8	ND	ND
	C 2 0 : 5	6.3	6.7	6.3	6.3	5.9	ND	99	ND
	C 2 2 : 5	1.6	2.4	1.2	1.6	1.6	ND	ND	ND
	C 2 2 : 6	24	41.3	63.7	24	67.2	ND	ND	98
	D H A / I P A	3.8	6.2	10.1	3.8	11.4	—	—	—
加工 特性	P P A R γ	233	535	488	141	129	135	480	508
	ゲル化性	B	A~B	A	D	D	B	D	D
	劣化臭	B	A~B	A	C	D	A	D	D
	水取込性	20	25	35	0	0	10	—	—

*1：油脂組成 TG；トリグリセライド、DG；ジグリセライド、MG；モノグリセライド、FFA；遊離脂肪酸

*2：ND；未検出

表1より、本発明品は、ゲル化性が高く、かつ水取込性に優れているので、多量の水を取り込んだゲルを形成しやすく、しかも劣化臭が少ないことが示された。従って、本発明の油脂組成物は、種々の食品への加工特性に優れ、かつ風味も良好である。このような特徴を有することから、例えば、冷凍・解凍時のドリップが少なくなる、水分活性 (A_w) が低下して保存性が向上する等のメリットが生

じる。これに対しモノグリセライド含量の低い比較品4及び5はゲル化性が悪く、水を取り込むことができない。

また、本発明の油脂組成物は、比較品6（モノグリセライド含量は高いが、脂肪酸組成が異なる）に比べて、極めて強力なPPAR γ 活性化作用を有することが示された。

実施例6 動物実験（ β 酸化活性化試験）

表2に示す配合の基本食に、油脂組成物2（本発明品）又は油脂組成物6（比較品）を10重量部添加した餌を、C57BL/6マウス（n=6）に10日間摂取させた。最終日に解剖して、小腸を採取し、mRNAを単離した。次いで、Real time RT-PCR法により、ACO（Acyl-CoA Oxidase）のmRNAの発現量を測定した。その結果を、油脂組成物6を摂取して発現したmRNA量を1.00とした相対量で、表3に示す。

表2

基本食配合	重量部
脂肪* ¹	20.0
シュークロース	13.0
カゼイン	20.0
セルロース	4.0
ミネラル* ²	3.5
ビタミン* ³	1.0
ポテトスター ^チ	28.5

*1；ハイノーナフラー油+菜種油+コマ油（重量比=47.0:48.9:4.1）

*2；AIN-76 prescription

*3；AIN-76 prescription+choline bitartrate (20g/100g)

表3

油脂組成物	mRNA発現量（相対値）
2（本発明品）	2.12±0.66
6（比較品）	1.00±0.45

本発明の油脂組成物2を摂取することで、 β 酸化関連酵素であるACOのmRNA発現量が小腸で顕著に増加し、 β 酸化の活性化が示された。

実施例7 錠剤

油脂組成物2を100重量部、「ミックスピタミンE MDE-6000」（八代（株）製）0.02重量部、カテキン「サンカートルNo.1」（太陽化学（株）製）0.1重量部、「ビタミンCパルミテート」（ロッシュ社製）0.02重量部、及び植物ステロール「CANOLA STERYLESTERS」（ADM（株）製）2.0重量部を混合して油脂組成物7を得た。該油脂組成物10重量部、コーンスター44重量部、結晶性セルロース40重量部、カルボキシメチルセルロースカルシウム5重量部、無水ケイ酸0.5重量部及びステアリン酸マグネシウム0.5重量部の混合物を打錠して錠剤（200mg/個）を製造した。

実施例8 ソフトカプセル

油脂組成物3を100重量部、「ミックスピタミンE MDE-6000」（八代（株）製）0.02重量部、カテキン「サンカートルNo.1」（太陽化学（株）製）0.5重量部、ローズマリー抽出物「ハーバロックスタイルHT-O」（カルセック社製）0.1重量部及びポリグリセリン脂肪酸エステル「THL-3」（阪本薬品工業（株）製）0.2重量部を混合して油脂組成物8を得た。該油脂組成物300mgをオバール型のソフトカプセルに封入し、ソフトカプセルを作製した。

実施例9 さつま揚げ

油脂組成物1を6重量部、スケソウタラ（すり身）600重量部、砂糖30重

量部、醤油30重量部、味醂5重量部、馬鈴薯澱粉5重量部、全卵100重量部をフードプロセッサーにてよく攪拌・混合した。これを50gずつ小判型に成形した後、180℃のサラダ油（日清製油製）で4分間揚げて、さつま揚げを作った。

実施例10 スプレッド

油相：油脂組成物2を0.5重量部、部分硬化大豆油68.8重量部、レシチン0.1重量部、縮合リシノレイン酸エステル0.5重量部、フレーバー0.1重量部

水相：28.4重量部、脱脂粉乳0.3重量部、食塩1.3重量部

上記油相と水相を調製し、次いで、ホモミキサー（特殊幾化工業製）により10分間混合・乳化を行った。得られた乳化物を常法により急冷・可塑化してスプレッドを得た。

実施例11 ペットフード

油脂組成物7を2重量部、トウモロコシ粉15重量部、ミートミール8重量部、小麦粉26重量部、脱脂大豆20重量部、魚粉16重量部、ピートパルプ4重量部、骨粉2重量部、ビタミン・ミネラル混合物4重量部、ラード3重量部を混合し、犬用ペットフードを作製した。

産業上の利用可能性

加工特性に優れ、風味良好で、PPAR活性化作用、 β 酸化活性化作用に優れ糖尿病、高脂血症、肥満用の医薬用途の他に、食品、飼料として有用である。

請求の範囲

1. 次の成分 (A) 及び (B) :

(A) 構成脂肪酸の 20~75 重量%がドコサヘキサエン酸 (DHA) であり、0.1~25 重量%がイコサペンタエン酸 (IPA) であり、それらの重量比 (DHA/IPA) が 2 以上であるモノグリセライド 80~99.9 重量%、

(B) ジグリセライド 0.1~20 重量%

を含有する油脂組成物。

2. 更に (C) 抗酸化剤 0.01~5 重量%を含有するものである請求項 1 記載の油脂組成物。

3. 更に (D) 植物ステロール 0.05~19.9 重量%を含有するものである請求項 1 又は 2 記載の油脂組成物。

4. 請求項 1~3 のいずれか 1 項に記載の油脂組成物を含有する食品。

5. 請求項 1~3 のいずれか 1 項に記載の油脂組成物を含有する飼料。

6. 請求項 1~3 のいずれか 1 項に記載の油脂組成物を含有する医薬品。

補正書の請求の範囲

[2003年12月01日(01.12.03)国際事務局受理：出願当初の請求の範囲1は補正された；他の請求の範囲は変更なし。(1頁)]

1. (補正後) 次の成分(A)及び(B)：

(A) 構成脂肪酸の20～75重量%がドコサヘキサエン酸(DHA)であり、0.1～25重量%がイコサペンタエン酸(IPA)であり、それらの重量比(DHA/IPA)が2以上であるモノグリセライド 80～99.9重量%。

(B) ジグリセライド 0.1～20重量%

を含有し、遊離脂肪酸含有量が5重量%以下である油脂組成物。

2. 更に(C) 抗酸化剤0.01～5重量%を含有するものである請求項1記載の油脂組成物。

3. 更に(D) 植物ステロール0.05～19.9重量%を含有するものである請求項1又は2記載の油脂組成物。

4. 請求項1～3のいずれか1項に記載の油脂組成物を含有する食品。

5. 請求項1～3のいずれか1項に記載の油脂組成物を含有する飼料。

6. 請求項1～3のいずれか1項に記載の油脂組成物を含有する医薬品。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP03/09806

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

Int.Cl' C11C3/00, 3/08, 3/10, C11B5/00, A61K31/19, 31/215, 31/23,
 31/565, A61P3/04, 3/06, 3/10, 9/10, 25/00, 27/02, 29/00,
 35/00, A23D9/00, A23L1/30, A23K1/16

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

Int.Cl' C11C3/00, 3/08, 3/10, C11B5/00, A61K31/19, 31/215, 31/23,
 31/565, A61P3/04, 3/06, 3/10, 9/10, 25/00, 27/02, 29/00,
 35/00, A23D9/00, A23L1/30, A23K1/16

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)
 JICST FILE (JOIS), PATENT FILE (PATOLIS)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X Y	JP 10-57086 A (Asahi Chemical Industry Co., Ltd.), 03 March, 1998 (03.03.98), Par. Nos. [0022], [0027], [0042] (Family: none)	1, 4-6 2-3
Y A	EP 990391 A1 (Kao Corp.), 05 April, 2000 (05.04.00), Claim 1; Par. No. [0029] & US 6139897 A1 & WO 99/48378 A1	2-3 1, 4-6
Y	Masayuki NAKASATO et al., "Lipase o Mochiita Acyl-ki Henkan Hanno ni yoru Kodo Huhowa Rin- shishitu no Chosei", Journal of the Japan Oil Chemists' Society, 1997, Vol.46, No.7, pages 51 to 55.	1-6

 Further documents are listed in the continuation of Box C. See patent family annex.

* Special categories of cited documents: "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance "E" earlier document but published on or after the international filing date "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art "&" document member of the same patent family
---	--

Date of the actual completion of the international search
09 September, 2003 (09.09.03)Date of mailing of the international search report
30 September, 2003 (30.09.03)Name and mailing address of the ISA/
Japanese Patent Office

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP03/09806

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	JP 3-103499 A (Meito Sangyo Co., Ltd.), 30 April, 1991 (30.04.91), Page 6, upper left column, table 3; page 6, lower left column, table 5 (Family: none)	1-6

A. 発明の属する分野の分類(国際特許分類(IPC))

Int. C1⁷C11C3/00, 3/08, 3/10, C11B5/00, A61K31/19, 31/215, 31/23, 31/565,
A61P3/04, 3/06, 3/10, 9/10, 25/00, 27/02, 29/00, 35/00, A23D9/00, A23L1/30, A23K1/16

B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料(国際特許分類(IPC))

Int. C1⁷C11C3/00, 3/08, 3/10, C11B5/00, A61K31/19, 31/215, 31/23, 31/565,
A61P3/04, 3/06, 3/10, 9/10, 25/00, 27/02, 29/00, 35/00, A23D9/00, A23L1/30, A23K1/16

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

国際調査で使用した電子データベース(データベースの名称、調査に使用した用語)

JICSTファイル(JOIS), 特許ファイル(PATOLIS)

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
X	JP 10-57086 A(旭化成工業株式会社) 1998.03.03, 【0022】段落,	1, 4-6
Y	【0027】段落, 【0042】段落(ファミリーなし)	2-3
Y	EP 990391 A1(Kao Corporation) 2000.04.05, Claims 1, [0029]&US	2-3
A	6139897 A1&WO 99/48378 A1	1, 4-6
Y	中里昌幸, 外2名, リパーゼを用いたアシル基変換反応による高度不飽和リン脂質の調製, 日本油化学会誌, 1997年, 第46巻, 第7号, 第51-55頁	1-6

 C欄の続きにも文献が列挙されている。 パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

「A」特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの

「E」国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの

「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献(理由を付す)

「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献

「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献

「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの

「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの

「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの

「&」同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日 09.09.03	国際調査報告の発送日 30.09.03
国際調査機関の名称及びあて先 日本国特許庁 (ISA/JP) 郵便番号 100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官(権限のある職員) 近藤 政克 電話番号 03-3581-1101 内線 3483  4V 9734

C(続き) 関連すると認められる文献		関連する 請求の範囲の番号
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	
Y	JP 3-103499 A(名糖産業株式会社) 1991.04.30, 第6頁左上欄第3表, 第6頁左下欄第5表(ファミリーなし)	1-6

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record.**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

BLACK BORDERS

IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES

FADED TEXT OR DRAWING

BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING

SKEWED/SLANTED IMAGES

COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS

GRAY SCALE DOCUMENTS

LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT

REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY

OTHER: _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.